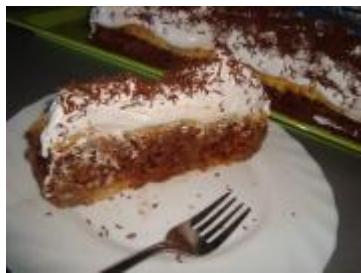


## Rum torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Kora 1:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kašikavode
- **1/2** kesiceprška za pecivo

#### Kora 2:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kašikavode
- **1/2** kesiceprška za pecivo

#### Fil:

- **500** mlvode
- **100** mlruma
- **150** gčokolade za kuvanje
- **100** gsuvog groža
- **6** kašikašecera
- **1** kašikadžema od kajsije

## Za dekoraciju:

- **500 ml**slatke pavlake

## I još:

- **4 kašik**edžema od kajsije
- **50 g**cokolade za kuwanje

## Priprema

Umutiti sve sastojke za koru 1 i koru 2 i ispeci obe kore na 200 C oko 18 minuta. Jednu koru podijeliti na dva dijela, a drugu isitniti na manje komadice.

U šerpu staviti vodu i dodati sve sastojke za fil, pustiti neka provre i dodati izdrobljenu koru.

Drugu koru podijeliti na dva dijela i premazati sa džemom od kajsije.

Rasporediti fil.

Poklopiti drugom polovinom koja je namazana sa džemom.Ostaviti u frižider da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku i dekorisati tortu po želji. Preko narendati malo cokolade.

## Savet